



Boulettes de fromage



Ingrédients

- 250 gramme de gouda naturel Henri Willig râpé
- 500 ml de bouillon de légumes
- 75 gramme de beurre non salé
- 100 gramme de farine
- 1 gousse d'ail
- 1 cuillère à soupe de moutarde
- 4 feuilles de gélatine
- Poudre d'oignon, sel et poivre selon le goût
- 2 œufs
- 50 gramme de farine
- Chapelure

Vous êtes à la recherche d'une délectable variante de la traditionnelle boule d'amertume ? Ne cherchez plus ! Nos bitterballs au fromage sont une alternative délicieuse qui ne manquera pas de surprendre vos papilles. Avec une garniture crémeuse de fromage fondu, de moutarde et d'épices, ces bitterballs sont un en-cas irrésistible pour toutes les occasions. Et le plus beau, c'est que vous pouvez facilement les préparer chez vous. Vous pouvez facilement les préparer à la maison. Prenez donc votre friteuse, roulez les boules et dégustez ces savoureuses bitterballs au fromage. Nous serons ravis de vous montrer comment les préparer !

La préparation

- 1: Faire tremper la gélatine dans de l'eau froide.
- 2: Pendant ce temps, faire fondre le beurre avec la gousse d'ail dans une poêle à feu moyen-vif.
- 3: Lorsque le beurre est fondu, ajouter la farine et remuer jusqu'à ce qu'elle soit cuite.
- 4: Continuer à remuer et ajouter le bouillon petit à petit jusqu'à ce que tout soit absorbé.
- 5: Éteindre le feu et ajouter le fromage, la moutarde, la poudre d'oignon, le poivre, la gélatine trempée et le sel.
- 6: Remuez bien et mettez le mélange dans un plat à four recouvert d'une feuille d'aluminium. Laisser refroidir pendant une heure hors du réfrigérateur, puis pendant environ 4 heures au réfrigérateur.
- 7: Pour la chapelure, mettre la farine, les œufs et la chapelure dans un plat creux séparé.
- 8: Rouler des boules du mélange de fromage et les passer dans la farine, puis dans l'œuf et enfin dans la chapelure.
- 9: Mettez-les au réfrigérateur pendant un certain temps, puis il est temps de les frire. Environ 3 minutes par boule.

Quel est le meilleur fromage à utiliser pour les croquettes au fromage ?

Si vous souhaitez préparer vos propres croquettes au fromage, il est essentiel de choisir le bon fromage. Nous vous recommandons d'utiliser un fromage jeune ou affiné. Ces fromages fondent bien et donnent une garniture crémeuse et moelleuse qui n'est pas trop forte en goût, ce qui maintient la boule d'amertume bien équilibrée. Vous voulez varier



HENRI WILLIG
The Cheese Family

Henri Willig
henriwillig.com
T +31 (0) 299 65 5151
Du lundi au vendredi de 08h30 à 17h00

les saveurs ? Choisissez alors un fromage jeune à la truffe ou aux herbes et à l'ail d'Henri Willig, par exemple. De cette manière, vous pouvez facilement donner une touche de fantaisie à vos boules d'amertume au fromage.

Lancez-vous dans les croquettes au fromage !

Cette recette de Daniëlle de foodaholic.nl donnera une nouvelle dimension à votre plateau de boissons. Les croquettes au fromage sont une friandise savoureuse que vos invités vont adorer. Trempez-les dans votre sauce préférée, comme la moutarde ou la mayonnaise, et savourez leur centre crémeux et leur croûte croustillante. Merci, Daniëlle, pour cette délicieuse recette !